

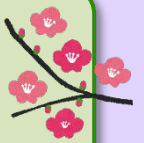
3月 栄養課だよ!

~3月の行事食「ひな祭り」~



おしながき

- ・ちらし寿司
- ・菜の花の辛し和え
- ・枝豆腐のすまし汁
- ・ひな祭りデザート



○3月の集団栄養教室「高血圧症」○

おしながき

- ・チキンピラフ
- ・白身魚のカレー粉焼
- ・春キャベツのマリネ
- ・アスパラガスのソテー
- ・みかんゼリー



今回は高血圧症についてお話しさせていただきました。お弁当のメニューもそれぞれ酢やカレー粉などを使用し、減塩のための工夫がされています。参加された方からの発言や質問もあり、良い雰囲気の中、お話しすることができました。今回の内容を皆様の生活に活かしていただけると幸いです。

○第11回 透析教室 ○



今回は先月に引き続き「油の種類と性質」について、前回とは透析日の違う患者さんにお話しをさせていただきました。患者さん同士意見交換もあり、和やかな会となりました。





今月の栄養課



★NST 勉強会★

～産業医科大学リハビリテーション医学講座

高島先生にご講演いただきました～



● 食べることにこだわりたい・・・

3月15日に産業医科大学リハビリテーション医学講座 高島先生にお越しいただき、早期からの嚥下訓練や口腔ケアの重要性についてご講演いただきました。

特に「**おせていることは良いこと**」というお言葉は印象に残りました。食事を食べている患者さんがおせていると、積極的に食事を進めない方がいいのではないかと考えられがちです。しかし、おせていることは逆に自分で誤嚥したものを吐き出せる力があるということであり、食事を継続しながら嚥下訓練を続けていき、その力の低下を防ぐ必要があります。

「**食べることは生きること**」今回お話しいただいたことを日常業務で活かし、患者さんの嚥下機能の向上に役立てていきたいと思っております。高島先生、お忙しい中当院でご講演いただき、ありがとうございました。



★松下介護老人保健施設はーとぴあの見学に行きました！★

3月13日(月)に守口市にある松下介護老人保健施設はーとぴあに栄養課より2名見学に行かせていただきました。

はーとぴあでは入所者や利用者の方に喜んでいただくための行事の一環として、なんとマグロの解体ショーを行っているそうです。そのほかにも、選択メニューやバイキング、天ぷらの実演などが開催されており、喜んでいただくためのさまざまな工夫をされています。



介護老人保健施設とは？

厚生労働省の定義では「要介護者に対し、施設サービス計画に基づいて、看護、医学的管理の下における介護及び機能訓練その他必要な医療並びに日常生活上の世話を目的とする施設」とされており、「要介護高齢者にリハビリ等を提供し**在宅復帰を目指す施設**」です。

特には一とぴあは「**在宅強化型施設**」に認定されています。



在宅強化型施設とは？

在宅強化型老健とは主に以下の要件を満たす老健を指します。

- ・在宅復帰率が**50%以上**であること
 - ・入所者の退所後の状況確認を行い、在宅における生活が**1月以上**継続する見込みであることを確認すること
 - ・ベッドの回転率が**10%以上**であること
 - ・規定の重症者割合を超えていること
- 3月間のうち
- a. 要介護4・5の入所者の占める割合が**35%以上**
 - b. 喀痰吸引が実施された入所者の占める割合が**10%以上**
 - c. 経管栄養が実施された入所者の占める割合が**10%以上**
- いずれかを満たす
- ・**リハビリテーション**を担当する理学療法士、作業療法士、または言語聴覚士が適切に配置されていること

※参考：厚生労働省 HP

このように、はとぴあは特に在宅復帰に力を入れた施設であり、施設の食事も普段家庭で食べている献立を中心として、味付けや盛付けが行われています。

また、施設内には様々なリハビリ機器や道具が置いてあり、入所者やデイサービス利用者が自由に過ごせるようになっているそうです。



退院先の施設がこのような施設であると送いだす側も安心ですね。

当院栄養課も負けじと患者さんに喜んでいただける食事の提供に努めたいと思います！

